Table des Matières - Consignes de sécurité importantes

FR

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 28
2. AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE POUR LA PREMIÈRE FOIS 29
3. DESCRIPTION DES COMMANDES DE LA CUISINIÈRE 33
4. ACCESSOIRES DISPONIBLES 35
5. UTILISER LA TABLE DE CUISSON 36
6. UTILISER LE FOUR 39
7. RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON 41
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 46
9. ENTRETIEN SPÉCIAL 49

AVERTISSEMENT : Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, une explosion ou un feu peuvent en résulter, entraînant des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- **Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de celui-ci ou d'autres appareils.**

QUE FAIRE S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ

- **Ne pas essayer d'allumer aucun appareil.**
- **Ne pas toucher les interrupteurs électriques.**
- **Ne pas utiliser aucun téléphone dans votre bâtiment.**
- **Appeler immédiatement le responsable du gaz avec le téléphone du voisin. Suivre les instructions du fournisseur de gaz.**
- **Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**

- **Installation et entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, société de services ou fournisseur de gaz.**

À NOTER : CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ UNIQUEMENT ET EXCLUSIVEMENT PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. TOUTES PROCÉDURES TECHNIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : ces instructions contiennent les conseils pour l'usager, une description des contrôles et les procédures adéquates pour le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES – Votre sécurité et la sécurité des autres sont très importantes.
Nous avons fourni de nombreuses consignes de sécurité importantes à travers ce manuel et sur l'appareil.
Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et toujours obéir aux messages de sécurité.

RECONNAÎTRE L'INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ
Ceci est un symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous informe des dangers potentiels qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.

COMPRENDRE LES MOTS INDICATEURS
Un mot-indicateur – DANGER, AVERTISSEMENT ou PRÉCAUTION – est utilisé avec un symbole alerte de sécurité. DANGER indique les dangers les plus sérieux. Ceci veut dire que vous pourriez perdre votre vie ou être gravement blessé si vous ne suivez pas les consignes immédiatement. AVERTISSEMENT indique que vous pourriez perdre votre vie ou être gravement blessé si vous ne suivez pas les consignes. PRÉCAUTION indique une situation potentiellement dangereuse qui pourrait causer des blessures mineures ou majeures si elle n'est pas évitée.

AVERTISSEMENT

- Cet appareil est seulement prévu pour utilisation domestique.
- Utiliser seulement cet appareil pour sa fonction prévue. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation de cette cuisinière.
- Cet appareil est conforme aux règles de sécurité en vigueur. L'utilisation inappropriée de cette cuisinière peut causer des blessures personnelles et des dégâts matériels.
- Lire toutes les consignes avant l'installation ou la première utilisation de cette cuisinière.
- Conserver ces consignes dans un endroit sécuritaire et les transmettre à tout futur utilisateur.

Les messages de sécurité vous informeront des dangers potentiels, de comment éviter les risques de blessures et de ce qui peut se produire si les consignes ne sont pas suivies.

IMPORTANT : **Respecter tous les codes et les ordonnances en vigueur. Faire référence au manuel d'installation pour les instructions de montage de l'appareil.**

À NOTER : Cette cuisinière est prévue pour l'utilisation avec le gaz naturel. Pour convertir l'appareil au propane, voir les consignes fournies dans la trousse de documentation sur le kit de conversion au gaz.

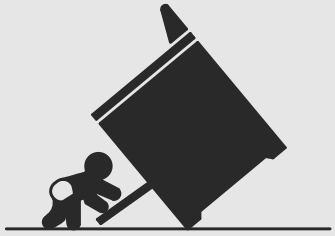
Un raccord d'alimentation de gaz approprié doit être disponible. Consulter "Exigences pour le gaz".

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, l'information contenue dans ce manuel doit être suivie afin de minimiser les risques de feu ou d'explosion, ou pour prévenir les dommages à la propriété, les blessures corporelles ou la mort.

Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou autres vapeurs inflammables à proximité de celui-ci ou d'autres appareils.

2. AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE POUR LA PREMIÈRE FOIS

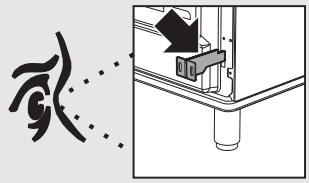
AVERTISSEMENT



RISQUE DE BASCULEMENT

- **Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.**
- **S'assurer que le dispositif antibascule a été correctement installé et enclenché. Les pattes murales doivent ancrer les côtés de la cuisinière (système principal) ou, en cas de pattes montées au sol, elles doivent ancrer l'arrière de la cuisinière sur le plancher.**
- **S'assurer que le dispositif antibascule soit ré-enclenché quand vous bougez la cuisinière. Les pattes murales doivent ancrer les côtés de la cuisinière (système principal) ou, en cas de pattes montées au sol, elles doivent ancrer l'arrière de la cuisinière sur le plancher.**
- **Ne pas mettre en marche la cuisinière sans le dispositif antibascule en place et enclenché.**
- **Le non-respect de ces consignes peut causer la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.**

AVERTISSEMENT



SYSTÈME DE FIXATION PRINCIPAL :
Contrôler visuellement que les pattes murales sont insérées dans les crochets latéraux appropriés (des deux côtés).

À NOTER : Cette cuisinière N'EST pas destinée à être installée dans une maison mobile ou un véhicule récréatif (VR).

NE PAS installer cette cuisinière à l'extérieur.

AVERTISSEMENT **Pour réduire les risques de feu, de chocs électriques, de blessures aux personnes ou de dommages en installant la cuisinière, quelques précautions de bases doivent être suivies, incluant :**

- L'installation correcte est votre responsabilité. S'assurer de l'aide d'un installateur qualifié pour l'installation et la mise à la terre de l'appareil.
- AVERTISSEMENT : Ne JAMAIS utiliser cet appareil en tant que radiateur ou pour réchauffer la salle. Ceci pourrait mener à l'intoxication au monoxyde de carbone ou à la surchauffe du four.
- NE PAS LAISSER LES ENFANTS SANS SURVEILLANCE : Les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne jamais permettre aux enfants de s'asseoir ou de se mettre debout sur n'importe quelle partie de l'appareil.
- Ne pas placer des objets auxquels les enfants s'intéressent à l'endroit où l'appareil est utilisé. Si les enfants sont permis d'utiliser l'appareil, ils doivent être supervisés de près par un adulte.
- PORTEZ DES VÊTEMENTS SÉCURITAIRES – Les vêtements amples ou qui pendent ne devraient jamais être portés lorsque vous utilisez cet appareil.
- Pour des raisons de sécurité et afin d'éviter des dommages à votre appareil, ne jamais s'asseoir, se mettre debout ou s'appuyer sur la porte du four.

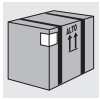
Consignes de sécurité importantes

- LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES NE DEVRAIENT JAMAIS ÊTRE PLACÉS DANS LE FOUR OU PRÈS DES BRÛLEURS DE SURFACE.
- LA GRAISSE EST INFLAMMABLE : Laisser la graisse chaude se refroidir avant de la manipuler. Ne pas permettre l'accumulation de dépôts de graisse.

- NE JAMAIS UTILISER D'EAU POUR ÉTEINDRE LES INCENDIES DE GRAISSE : Éteindre l'appareil et étouffer le feu avec du bicarbonate de soude ou utiliser un extincteur chimique sec ou moussant.
- UTILISER DES MANIQUES SÈCHES SEULEMENT : Les maniques humides ou trempées placées sur une surface chaude peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne pas permettre aux maniques de toucher les brûleurs de surface chauds. Ne pas utiliser des serviettes ou autres pièces de tissu encombrantes à la place des maniques.
- Ne jamais permettre aux vêtements, aux maniques et aux autres matériaux inflammables de venir en contact direct ou indirect avec les brûleurs jusqu'à-ce qu'ils sont complètement refroidis.

- NE PAS TOUCHER LES BRÛLEURS DE SURFACE OU L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL : Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont l'air foncés. L'intérieur du four peut être suffisamment chaud pour causer des brûlures. Ne pas toucher les régions près des brûleurs ou l'intérieur du four durant et après l'utilisation, jusqu'à-ce qu'ils soient refroidis. Ne pas permettre aux vêtements ou à n'importe quels autres matériaux inflammables de venir en contact avec les surfaces chaudes. Si vos vêtement ou vos cheveux s'enflamment, s'arrêter et se rouler immédiatement afin d'étouffer les flammes.
- PLACER LES GRILLES DANS LA POSITION DÉSIRÉE UNE FOIS QUE LE FOUR EST REFROIDI : Si une grille doit être enlevée lorsque le four est chaud, ne pas permettre aux maniques de venir en contact avec le brûleur du gril.

- FAIRE PREUVE DE PRUDENCE EN OUVRANT LA PORTE DU FOUR : Permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper avant d'enlever ou placer des aliments dans le four.



- Ne pas laisser les matériaux d'emballage dans la maison. Organiser les déchets et les apporter à l'établissement de la collecte des déchets spécialisé le plus près.

- Ne pas bloquer les évents du four et les orifices pour la ventilation.

- LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE EST REQUISE. Il est la responsabilité du consommateur de :
  a) Contacter un électricien qualifié.
  b) S'assurer que le système électrique est adéquat et conforme au Code de l'électricité ANSI / NFPA 70 - édition récente - du Code national de l'électricité ou aux C22.11 – 1982 et C22.2 No. 01982 - ou édition récente du CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ et tous les codes et ordonnaces locaux.
- Toujours vérifier que les commandes sont dans la position ''zéro'' (éteint) lorsque la cuisinière n'est pas en utilisation.
- Seulement utiliser des chaudrons et des casseroles avec une base parfaitement lisse et plate sur les brûleurs de surface. NE JAMAIS UTILISER LA TABLE DE CUISSON COMME SURFACE DE TRAVAIL.

- Ne jamais essayer de réparer ou de remplacer n'importe quelle pièce de cet appareil à moins qu'il soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien devrait être effectué par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser une partie de la cuisinière pour l'entreposage. Les matériaux susceptibles au feu peuvent s'enflammer et les objets en plastique peuvent fondre ou s'enflammer.
- Ne pas accrocher des objets sur n'importe quelle partie de l'appareil ou les placer contre le four. Certains matériaux sont extrêmement susceptibles au feu et pourraient s'enflammer.
- NE PAS UTILISER DU PAPIER D'ALUMINIUM POUR COUVRIR N'IMPORTE QUELLE PARTIE DU FOUR OU DE LA TABLE DE CUISSON. L'utilisation d'un revêtement en aluminium peut causer un choc électrique ou le risque d'incendie ou le blocage de la circulation de la chaleur et de l'air. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique qui permet l'emprisonnement de la chaleur. Ceci peut interférer avec la cuisson et endommager l'émail du four.
- Ne jamais laisser la cuisinière sans supervision lors de l'utilisation des réglages de température élevée. Le débordement peut causer de la boucane et la graisse éclaboussée peut s'enflammer.
  IMPORTANT : Après un débordement, éteindre le brûleur et nettoyer les surfaces environnantes. Après le nettoyage, vérifier que le brûleur fonctionne correctement.
- Ce n'est pas tous les types de vitre, de vitre résistante à la chaleur, de céramiques, de poterie, ou d'autre batteries de cuisine qui sont appropriés pour l'utilisation avec les cuisinières. Ce type de batterie de cuisine peut briser avec des changements de température soudains. Seulement utiliser des réglages de température basse ou moyenne conformément aux consignes fournies par le fabricant.
- NE PAS FAIRE CHAUFFER DES RÉCIPIENTS D'ALIMENTS FERMÉS : Une accumulation de pression peut causer l'explosion des récipients.
- NE PAS UTILISER DE PRODUITS INFLAMMABLES POUR NETTOYER LA CUISINIÈRE.
- Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité de la porte du four. Il est essentiel pour un bon scellage serré durant la cuisson et lors du cycle autonettoyant. Remplacer le joint d'étanchéité de la porte du four s'il est endommagé ou s'il devient incrusté de résidus alimentaires.
- S'assurer que toutes les commandes des brûleurs de surface sont éteintes et que la table de cuisson est froide avant d'utiliser n'importe quel type de produit nettoyant. Les éléments chimiques dans ces produits pourraient, dans la présence de la chaleur, s'enflammer ou causer la corrosion des pièces métalliques.
- SEULEMENT LE PERSONNEL QUALIFIÉ DEVRAIT EFFECTUER DES RÉPARATIONS. Le personnel de service doit déconnecter l'alimentation électrique avant d'effectuer l'entretien de cette unité.

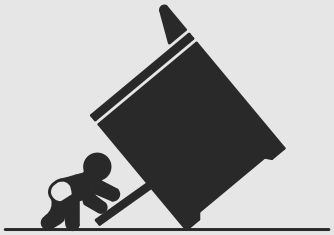
À NOTER : Le California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act exige la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances qui sont reconnues comme des causes du cancer, des déficiences congénitales ou autres dommages reproductifs, et requiert que les entreprises avertissent leurs clients de l'exposition potentielle à de telles substances.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un élément chimique qui est reconnu par l'État de la Californie comme une cause du cancer, des déficiences congénitales ou autres dommages reproductifs.

Cet appareil peut causer la faible exposition à certaines substances listées, incluant le benzène, le formaldéhyde, le monoxyde de carbone, le toluène et la suie.

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT



RISQUE DE BASCULEMENT

- **Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.**
- **S'assurer que le dispositif antibascule a été correctement installé et enclenché. Les pattes murales doivent ancrer les côtés de la cuisinière (système principal) ou, en cas de pattes montées au sol, elles doivent ancrer l'arrière de la cuisinière sur le plancher.**
- **S'assurer que le dispositif antibascule soit ré-enclenché quand vous bougez la cuisinière. Les pattes murales doivent ancrer les côtés de la cuisinière (système principal) ou, en cas de pattes montées au sol, elles doivent ancrer l'arrière de la cuisinière sur le plancher.**
- **Ne pas mettre en marche la cuisinière sans le dispositif antibascule en place et enclenché.**
- **Le non-respect de ces consignes peut causer la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.**

S'ASSURER QUE LA CUISINIÈRE EST FIXÉE CORRECTEMENT ET QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULE EST BIEN INSTALLÉ. FAIRE RÉFÉRENCE AUX CONSIGNES DANS LE MANUEL D'INSTALLATION.

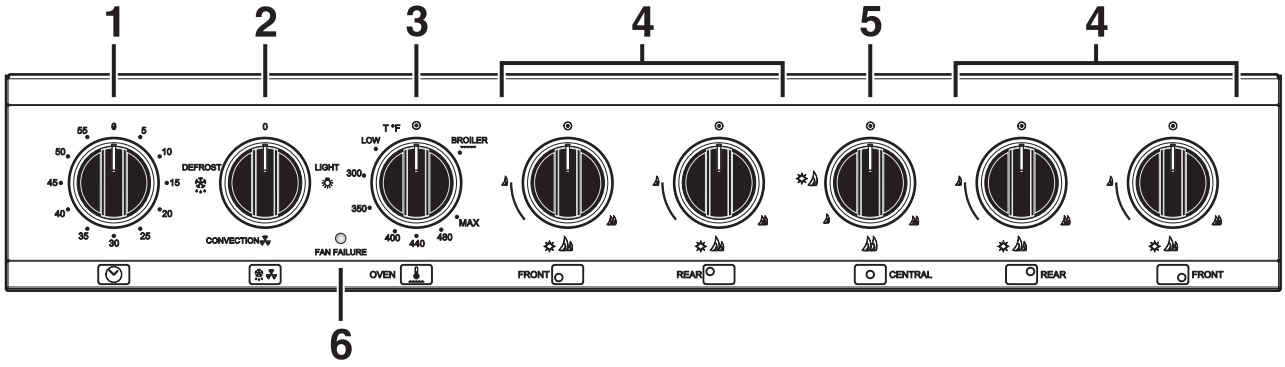
- Ne pas s'asseoir ou se mettre debout sur la porte ou le tiroir du four.
- Enlever tous les matériaux d'emballage et les étiquettes temporaires du four et de la table de cuisson.
- Enregistrer le numéro de modèle et de série sur la page 2 de ce manuel. Les numéros de modèle et de série sont situés sur la plaque d'identification de la cuisinière, qui est positionnée dans un endroit visible du compartiment de stockage. LA PLAQUE D'IDENTIFICATION NE DEVRAIT PAS ÊTRE ENLEVÉE.
- AVANT LA PREMIÈRE CUISSON OU LE PREMIER GRILLAGE, allumer le four et le gril afin de brûler toute saleté, huile ou graisse restante du processus de manufacture. Allumer le four et régler à 450°F (230°C) pour 20 à 30 minutes, et allumer ensuite le gril pour le même montant de temps.

CONSERVER CES CONSIGNES

3. DESCRIPTION DES COMMANDES DE LA CUISINIÈRE

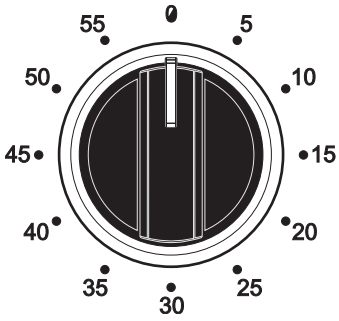
Tous les sélectionneurs et les commandes de la cuisinière sont situés sur le panneau frontal.

PANNEAU DE COMMANDE FRONTAL



BOUTON DE COMMANDE DE LA MINUTERIE

1 Ce bouton est utilisé pour régler la minuterie. Les chiffres correspondent à des minutes. L'ajustement est progressif afin que le temps puisse également être réglé à n'importe quelle valeur intermédiaire entre les chiffres indiqués. Une alarme sonnera lorsque la période de temps se termine, mais le processus de cuisson ne sera pas interrompu.



BOUTON DE SÉLECTION DES FONCTIONS DU FOUR

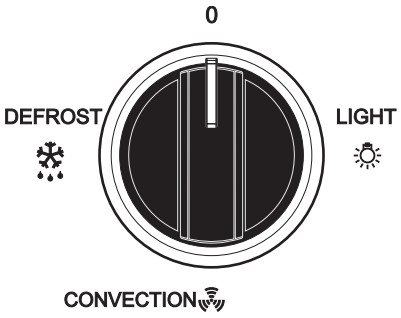
2 Tourner ce bouton afin de sélectionner une des fonctions suivantes :

AUCUNE FONCTION SÉLECTIONNÉE : Dans cette position, aucune des trois fonctions du four présentées ci-dessous ne peut être activée.

DÉCONGÉLATION : Tourner le bouton afin de décongeler un aliment.

ÉCLAIRAGE DU FOUR : Tourner le bouton sur cette position afin d'allumer l'ampoule à l'intérieur du four.

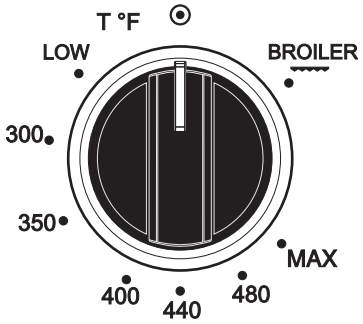
CONVECTION : Tourner le bouton sur cette position afin de faire fonctionner le système de convection. Utiliser ce réglage afin de faire la cuisson avec de l'air forcé.



BOUTON DE COMMANDE DU BRÛLEUR DU FOUR

3 Ce bouton est utilisé pour allumer le brûleur à l'intérieur du four et pour contrôler la **température** de cuisson désirée.

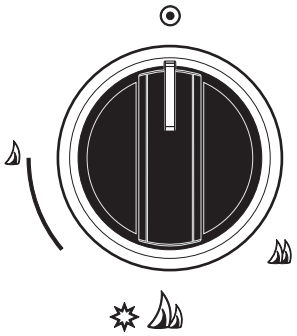
Tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée. Lors de l'allumage du four, il est recommandé de laisser la porte partiellement ouverte.



BOUTON DE COMMANDE DU BRÛLEUR DE LA TABLE DE CUISSON

4 Appuyer sur le bouton approprié et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole de flamme de mijotage pour allumer les brûleurs.
Pour ajuster la flamme, tourner le bouton vers n'importe quelle position entre les marques minimum et maximum .
Pour allumer les brûleurs de surface, tourner le bouton approprié dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole de flamme de mijotage .

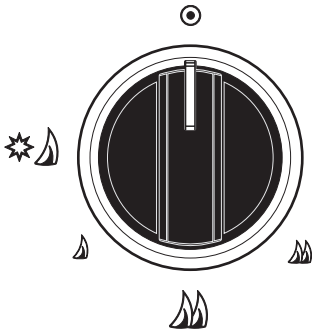
Pour éteindre, tourner le bouton à la position .



BOUTON DE COMMANDE DU BRÛLEUR CENTRAL

5 Enfoncer et tourner ce bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole de la grosse flamme afin d'allumer la partie centrale du brûleur. Tourner le bouton jusqu'au symbole de la flamme double afin de d'allumer le partie externe du brûleur.
Tourner le bouton jusqu'à n'importe quelle position entre les marques maximum et minimum .

Pour éteindre, tourner le bouton à la position .

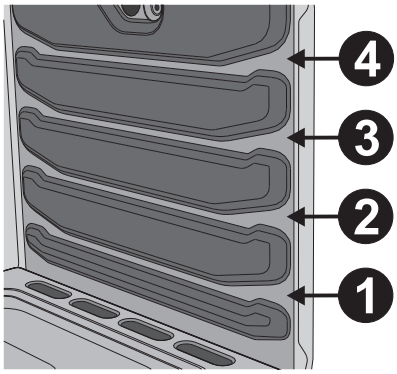


VOYANT LUMINEUX

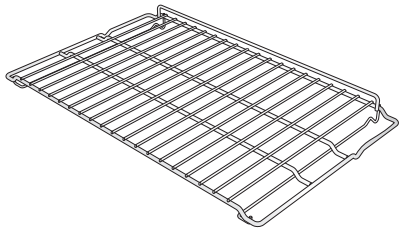
6 Le voyant indique le mauvais fonctionnement du système de refroidissement ou la surchauffe temporaire. Si le voyant reste constamment allumé, appeler un service de réparation autorisé.

À NOTER : Ne pas utiliser cet appareil lorsque le voyant FAN FAILURE (DÉFAILLANCE DU VENTILATEUR) reste constamment allumé.

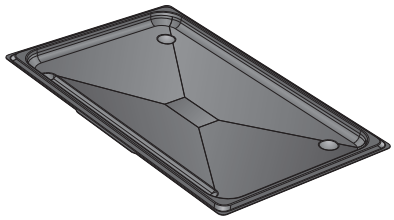
4. ACCESSOIRES DISPONIBLES



Le four est muni de **4 supports** de grille pour le positionnement des plaques et des grilles à de différentes hauteurs.



Grille de four : Pour la cuisson des aliments sur des plaques, les petits gâteaux, les rôtis ou les aliments qui requièrent un grillage léger.

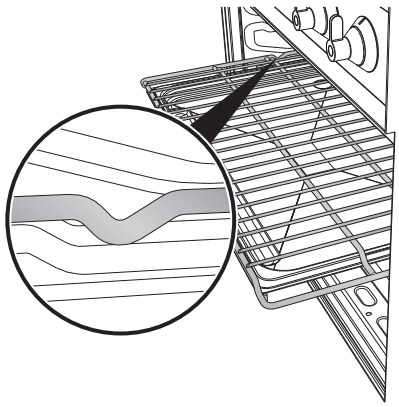


Plaque du four : pour capturer la graisse et l'huile des aliments placés sur la grille supérieure et pour la cuisson des gâteaux, des pizzas et des desserts.

Les accessoires du four qui peuvent venir en contact avec les aliments sont fabriquées de matériaux conformes aux exigences des règles actuelles.

4.1 Utiliser la grille ou la plaque

Les grilles et les plaques sont équipées d'un verrou de sécurité mécanique qui les empêche d'être enlevées accidentellement. Pour insérer la grille ou la plaque correctement, vérifier que le verrou est tourné vers le bas (comme indiqué dans la figure à côté).
Pour enlever la grille ou la plaque, soulever le devant légèrement.
Le verrou mécanique (ou si présente, la grille levée) doit toujours faire face à l'arrière du four.

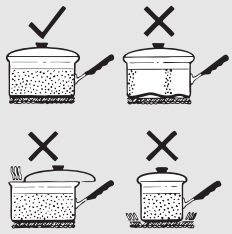


Insérer les grilles et les plaques doucement jusqu'à-ce qu'elles s'arrêtent.

Nettoyer les grilles avant de les utiliser pour la première fois. Le nettoyage protège les parois latérales contre les petites égratignures causées par les résidus de la manufacture lors de l'insertion de la plaque.

5. UTILISER LA TABLE DE CUISSON

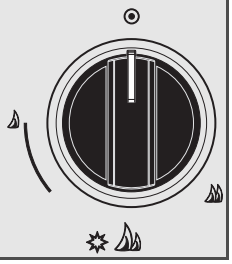
RISQUE D'INCENDIE



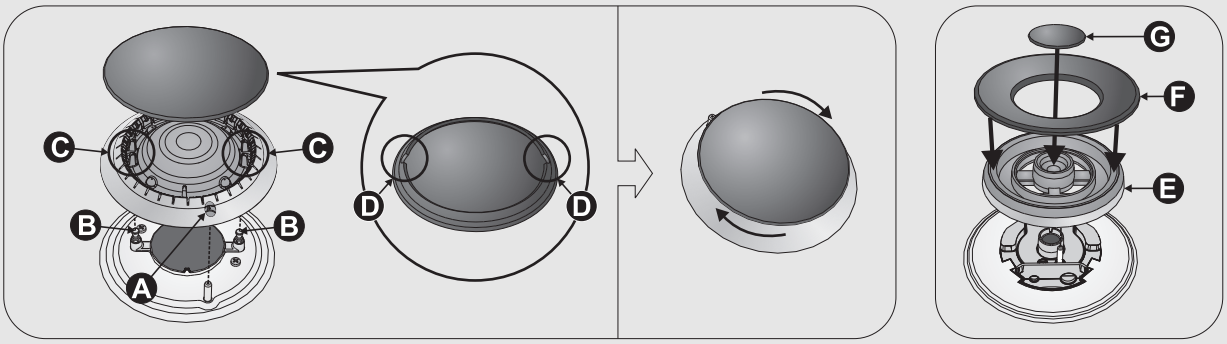
- **Ne pas permettre à la flamme du brûleur de s'étendre au-delà des bords de la poêle.**

AVERTISSEMENT

- **Éteindre toutes les commandes lorsque la cuisinière n'est pas en utilisation.**



À NOTER : Vérifier que les têtes de brûleur, les cuvettes de brûleur et les grilles sont positionnées correctement. Avant d'allumer les brûleurs de surface, vérifier que chaque tête de brûleur est positionnée correctement avec sa cuvette respective.



Aligner la fente **A** avec la bougie d'allumage et s'assurer que les goupilles **B** s'alignent avec les fentes **C**. Aligner les torches **D** de la cuvette avec les goupilles **B** et quand elles sont en place, tourner légèrement la cuvette pour assurer sa stabilité.

Pour le brûleur double, placer la cuvette **G** et **F** sur la tête de brûleur **E**, en s'assurant qu'elles sont serrées. La tête de brûleur doit être installée (en faisant attention d'utiliser la bougie d'allumage comme guide).

5.1 Appareil de sécurité de l'allumage

Chaque bouton de brûleur est muni d'une marque qui correspond au brûleur qu'il contrôle (par example, celui à la gauche montre le brûleur avant gauche).

L'appareil est équipé d'une bougie d'allumage.

- Simplement tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole de flamme de mijotage et jusqu'à-ce que le brûleur s'allume.

À NOTER : Si la flamme s'étouffe accidentellement, un système automatique essayera de la rallumer. Si les efforts de rallumage sont infructueux, un appareil de sécurité interne bloquera le débit de gaz. Afin de restaurer le fonctionnement correcte du système d'allumage, replacer le bouton à la position et répéter la procédure.

À SE SOUVENIR : La cuisinière entière peut devenir chaude lorsque la table de cuisson est en utilisation.

À NOTER : Ne pas essayer de rallumer la flamme manuellement.

5.2 Conseils pratiques sur l'utilisation des brûleurs de la table de cuisson

À NOTER : Ne pas bloquer la circulation de chaleur ou la ventilation autour des bords de la grille.

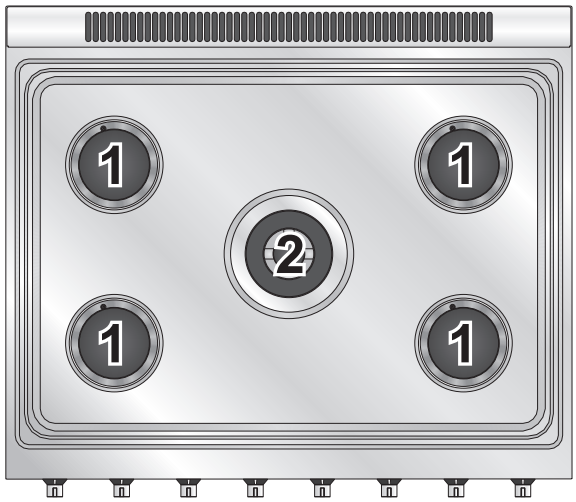
Pour l'utilisation plus efficace des brûleurs et la réduction de la consommation de gaz, utiliser une batterie de cuisine qui est proportionnelle au brûleur afin de prévenir que la flamme s'étende au-delà des bords (voir paragraphe "5.3 Diamètre de la batterie de cuisine"). Lorsque l'eau commence à bouillir, réduire la flamme afin qu'elle ne déborde pas. Pour éviter les brûlures ou le dommage à la surface de cuisson, tous les chaudrons, poêles et casseroles doivent être placées à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson. Toutes batteries de cuisine doivent avoir une base lisse et plate. Être prudent lors de la cuisson avec de la graisse ou de l'huile afin de prévenir la surchauffe et un incendie de graisse. Si la flamme s'étouffe accidentellement, tourner le bouton à éteint et attendre au moins 1 minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

À NOTER : Avant d'allumer un brûleur, placer le contenant plein sur la grille. Ne pas utiliser de brûleur avec un contenant vide ou sans avoir placé le contenant sur la grille.

Ne pas laisser de batterie de cuisine vide sur une surface chaude ou un brûleur.

À NOTER : Aucun essai d'utilisation ne devrait être fait lors d'une panne d'électricité.

5.3 Diamètre de la batterie de cuisine



BRÛLEURS	Ø min. et max. (cm)	Ø min. - max. (pouce)
1 Rapide	18 - 26	7 1/8" - 10 1/4"
2 Ultra rapide	20 - 26	7 7/8" - 10 1/4"

5.4 Batterie de cuisine

À NOTER : Ne pas laisser de batterie de cuisine vide sur une surface chaude ou un brûleur.

Les batteries de cuisine devraient idéalement avoir une base plate, des bords droits, un couvercle serré et une épaisseur moyenne à lourde.
Les finitions rugueuses des batteries de cuisine peuvent égratigner la surface de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme matériel de base dans la fabrication de batterie de cuisine. Par contre, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la surface de cuisson ou les grilles.

Les propriétés des batteries de cuisine sont un facteur dans la rapidité et l'égalité de la distribution de la chaleur, qui peut affecter les résultats de cuisson. Une finition anti-adhérente a les mêmes caractéristiques que son matériel de base. Par exemple, une finition anti-adhérente sur une batterie de cuisine en aluminium adoptera les propriétés de l'aluminium.

Faire référence à la fiche suivante comme guide sur les propriétés des batteries de cuisine.

BATTERIE DE CUISINE	PROPRIÉTÉS
Aluminium	• Chauffe rapidement et uniformément • Approprié pour tous les types de cuisson • Une épaisseur moyenne ou lourde est idéale pour la majorité des tâches de cuisson.
Fonte	• Chauffe lentement et uniformément • Idéal pour le brunissement ou la friture • Maintient la chaleur pour la cuisson lente.
Céramique ou céramique glacée	• Suivre les consignes du fabricant • Chauffe lentement mais inégalement • Les meilleurs résultats sont obtenues avec les réglages de température à intensité basse ou moyenne.
Cuivre	• Chauffe rapidement et uniformément
Terre cuite	• Suivre les consignes du fabricant • Utiliser des réglages de température bas
Acier émaillé de porcelaine ou fonte	• Voir acier inoxydable ou fonte
Acier inoxydable	• Chauffe lentement mais inégalement • La batterie de cuisine à l'aluminium ou au cuivre comme matériel de base fournit un réchauffement uniforme.

6. UTILISER LE FOUR

6.1 Consignes générales

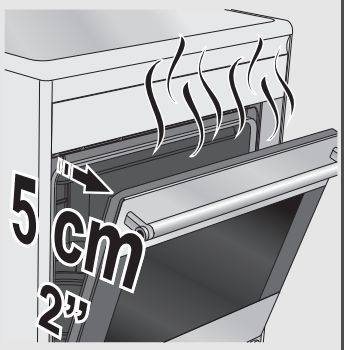
À NOTER : Avant d'utiliser le four pour la première fois, le préchauffer à la température maximum (530°F) et le laisser fonctionner suffisamment longtemps afin qu'il puisse brûler tous résidus huileux restés du processus de manufacture qui pourrait donner un mauvais goût aux aliments.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURES

Afin de prévenir les brûlures causées par la vapeur dans le four, ouvrir la porte en suivant deux étapes : ouvrir partiellement (approximativement 5 cm ou 2 pouces) pour 4 - 5 secondes pour donner suffisamment de temps à la vapeur de s'échapper, et ensuite ouvrir complètement.

En accédant les aliments dans le four, toujours laisser la porte ouverte pour une durée minimale afin de prévenir une baisse de température et la cuisson incorrecte des aliments.



AVERTISSEMENT

Ne jamais couvrir n'importe quelles fentes, ports ou orifice dans le fond du four, ou couvrir une grille entière de matériaux tels que le papier d'aluminium. Ceci bloque la circulation de l'air dans le four et pourrait mener à l'intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtement de papier d'aluminium peuvent également capter la chaleur et créer un risque d'incendie.

À NOTER : Si la flamme s'étouffe accidentellement, un appareil de sécurité interne bloquera le débit de gaz. Afin de restaurer le fonctionnement correcte du système d'allumage, replacer le bouton à la position ⊙ et répéter la procédure.

À NOTER : Ne pas essayer d'allumer le four ou le brûleur de grillage manuellement.

À NOTER : Les brûleurs de grillage et du four ne peuvent pas être utilisés simultanément.

À NOTER : Aucun essai d'utilisation ne devrait être fait lors d'une panne d'électricité.

6.2 Cuisson à convection

Pour utiliser l'option de convection, allumer le brûleur du four en utilisant le bouton d'allumage et tournez ensuite le bouton de sélection des fonctions indiqué par un . Le système de convection est activé lorsque la température sélectionnée est atteinte.

AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser la fonction de décongélation (indiquée par le symbole) pour la cuisson à convection. Puisqu'il n'y a aucun délai associé à la fonction de décongélation, il pourrait causer un défaut de fonctionnement grave.

AVERTISSEMENT : La cuisson à convection ne peut pas être utilisée pour le grillage.

6.3 Éclairage du four

Il s'allume lorsque le bouton de sélection des fonctions est tourné au réglage de l'éclairage du four .

À NOTER : Ne pas bloquer les évents d'admission d'air situés sur la partie supérieur du compartiment de stockage.

7. RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

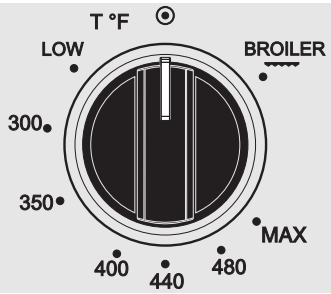
AVERTISSEMENT **RISQUE DE BRÛLURES**

Garder la porte du four fermée durant la cuisson.

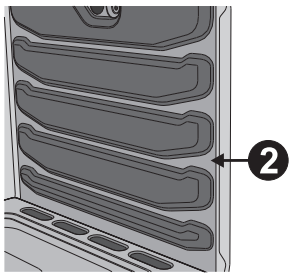
AVERTISSEMENT **Ne pas couvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou placer des poêles ou des plaques sur cette surface puisque ceci pourrait endommager la couche d'émail du four. Si vous désirez utiliser du papier paraffiné, le positionner afin qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.**

À NOTER : En mode de ventilation, le four devrait être préchauffé à 90-100°F au-delà de la température de cuisson recommandée. Ceci réduit considérablement le temps de cuisson, réduit la consommation d'énergie et offre une cuisson plus uniforme.

7.1 Cuisson conventionnelle

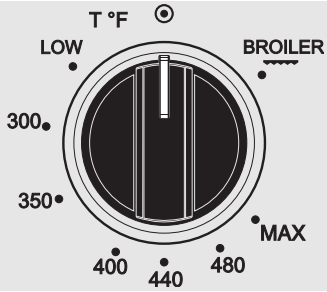
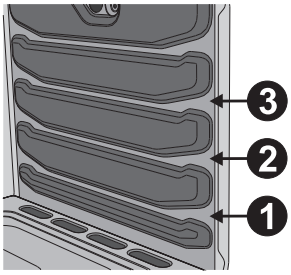
SÉLECTEUR DES FONCTIONS	
BOUTON DE COMMANDE DE BAS À MAX	

Lors de la cuisson conventionnelle, la chaleur circule de bas en haut ; ceci est idéal pour la cuisson des aliments sur une seul grille. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliment. Les viandes très grasses peuvent être placées dans le four lorsque celui-ci est encore froid. La viande congelée peut être placée directement dans le four sans l'avoir décongelée. Par contre, baisser la température d'environ 70°F et augmenter le temps de cuisson par 25%.



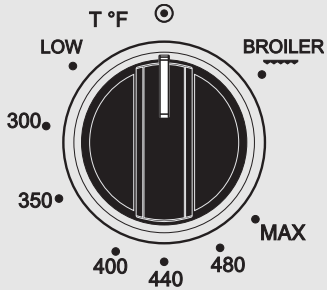
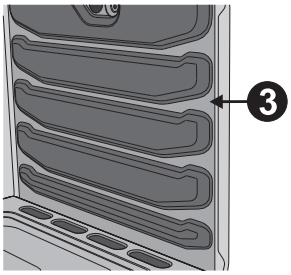
À NOTER : Utiliser des casseroles profondes afin de prévenir les éclaboussures d'huile ou de graisse qui pourraient salir les parois du four.

7.2 Cuisson à convection

SÉLECTEUR DES FONCTIONS	
BOUTON DE COMMANDE DE BAS À MAX	
L'option de convection peut être utilisée pour la cuisson simultanée des aliments sur plusieurs grilles, ou lorsque des différents types d'aliments (poisson, viandes, etc.) sont utilisés, sans le mélange des saveurs et des arômes. La circulation d'air assure une distribution uniforme de la chaleur. Le pré-chauffage n'est pas nécessaire.	

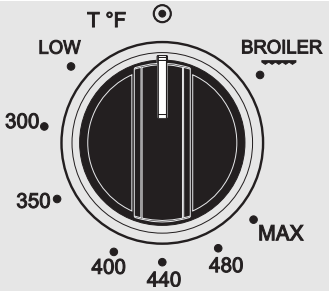
À NOTER : La cuisson simultanée de multiples aliments est possible à mesure que la température de cuisson des différents aliments est la même.

7.3 Gril

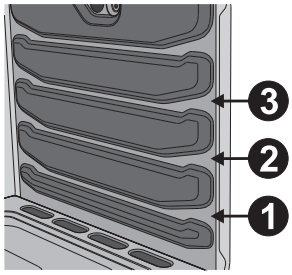
SÉLECTEUR DES FONCTIONS	BROILER
BOUTON DE COMMANDE À LA POSITION DU GRIL	
Brunit les aliments rapidement. Il est recommandé de placer la plaque de grillage sur la 3^{ième} grille. Pour des temps de cuisson courts ou pour des petites quantités, placer la grille sur la troisième étagère du bas. Pour des temps de cuisson plus longs et le grillage, placer la grille sur l'étagère la plus basse, en dépendent de la taille des aliments.	

À NOTER : Garder la porte du four fermée durant la cuisson.

7.4 Décongélation

SÉLECTEUR DES FONCTIONS	
BOUTON DE COMMANDE SUR LE RÉGLAGE DE DÉCONGÉLATION	

La circulation d'air générée par le ventilateur assure la décongélation rapide.
L'air qui circule à l'intérieur du four est à la température ambiante.



À NOTER : L'avantage de la décongélation à la température ambiante est qu'elle ne modifie pas le goût ou l'apparence de la nourriture.

7.5 Fiche de recommandations de cuisson

Les temps de cuisson, surtout pour la viande, peuvent varier selon l'épaisseur et la qualité des aliments, et les goûts personnels.

CUISSON CONVENTIONNELLE			
	POSITION DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE (°F)	TEMPS EN MINUTES (*)
PLATS PRINCIPAUX			
LASAGNE	2 - 3	390 - 410	50 - 60
PÂTES CUITE AU FOUR	2 - 3	410 - 450	40
VIANDE			
RÔTI DE VEAU	2	350 - 390	15 - 20 /LB.
RÔTI DE BŒUF	2	410 - 470	15 - 20 /LB.
RÔTI DE PORC	1 - 2	350 - 400	100 - 110
POULET	1 - 2	350 - 400	80 - 90
CANARD	2	350 - 400	110 - 130
OIE - DINDE	2	300 - 350	45 - 60
LAPIN	2	350 - 400	100 - 120
GIGOT D'AGNEAU	2	350 - 400	40 - 50
POISSON	1	338 - 392	SELON LA TAILLE DU POISSON
PIZZA	1 - 2	430 - 470	20 - 25
DESSERT			
PETITES PÂTISSERIES	1 - 2	340 - 400	15 - 20
GÂTEAU BUNDT	1 - 2	340	60 - 70
TARTES	1	360 - 400	30 - 40
GÂTEAU AUX FRUITS	1 - 2	340 - 400	20 - 30
GÂTEAU AUX ANGES	1 - 2	320	60
GÂTEAU AUX POMMES	1	400	60
GÂTEAU AUX RIZ	1	360	60 - 70

(*) = FOUR PRÉCHAUFFÉ

GRILLER			
	POSITION DE LA GRILLE	TEMPS EN MINUTES (*)	
		PREMIÈRE SURFACE	SECONDE SURFACE
CÔTELETTES DE PORC	3	7 - 9	5 - 7
FILET DE PORC	3	9 - 11	5 - 9
FILET DE BŒUF	3	9 - 11	9 - 11
FOIE	3	2 - 3	2 - 3
CÔTES DE VEAU	3	7 - 9	5 - 7
DEMI POULET	3	9 - 14	9 - 11
SAUCISSES	3	7 - 9	5 - 6
BOULETTES DE VIANDE	3	7 - 9	5 - 6
FILET DE POISSON	3	5 - 6	3 - 4
PAIN GRILLÉ	3	2 - 4	2 - 3

CUISSON À CONVECTION			
	POSITION DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE (°F)	TEMPS EN MINUTES (*)
PLATS PRINCIPAUX			
LASAGNE	2	370 - 400	40 - 50
PÂTES CUITE AU FOUR	2	370 - 400	25 - 30
VIANDE			
RÔTI DE VEAU	1 - 2	300 - 340	65 - 90
RÔTI DE PORC	1 - 2	300 - 320	70 - 100
RÔTI DE BŒUF	1 - 2	320 - 340	65 - 90
FILET DE BŒUF	1 - 2	320 - 360	35 - 45
RÔTI D'AGNEAU	1 - 2	270 - 300	100 - 130
RÔTI DE BŒUF	1 - 2	340 - 360	40 - 45
POULET RÔTI	1 - 2	340	70 - 80
CANARD RÔTI	1 - 2	340 - 360	100 - 120
POITRINE DE DINDE RÔTIE	1 - 2	320 - 340	90
LAPIN RÔTI	1 - 2	320 - 340	80 - 100
LIÈVRE RÔTI	1 - 2	320 - 340	30 - 50
PIGEON RÔTI	1 - 2	280 - 340	15 - 25
POISSON	2 - 3	302 - 338	SELON LA TAILLE DU POISSON
PIZZA	2 - 3	410 - 450	15 - 20
PAIN	2 - 3	370 - 400	40
PAIN GRILLÉ	1 - 2	430 - 470	7
DESSERT			
GÂTEAU BUNDT	2 - 3	300 - 340	35 - 45
GÂTEAU/TARTE AUX FRUITS	2 - 3	340 - 380	65 - 40
TARTES	2 - 3	320 - 340	20 - 25
PETITES PÂTISSERIES	2 - 3	340 - 360	20
GÂTEAU AUX RIZ	2 - 3	340	50 - 60
GÂTEAU AUX POMMES	2 - 3	360	60
GÂTEAU AUX ANGES	2 - 3	320	60

(*) = FOUR PRÉCHAUFFÉ

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT **DANGER DE CHOC ÉLECTRIQUE**

Avant d'effectuer l'entretien, déconnecter l'alimentation électrique de l'appareil.

8.1 Nettoyage de l'acier inoxydable

À NOTER : L'acier inoxydable devrait être nettoyé régulièrement afin de demeurer en bonne condition. Permettre aux pièces en acier de refroidir avant.

8.1.1 Nettoyage quotidien régulier

Pour nettoyer et préserver les surfaces en acier inoxydable, utiliser **seulement** des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasifs ou des acides à base de chlore.
Mode d'emploi : vider le produit sur un chiffon humide et essuyer la surface, puis rincer complètement et sécher à l'aide d'un chiffon ou d'une peau de daim douce.

8.1.2 Taches ou résidus de nourriture

Ne pas utiliser des éponges métalliques ou des racloirs pointus : ils peuvent endommager la surface de l'appareil.
Utiliser des produits standard et non abrasifs ainsi qu'un outil à racler en bois ou en plastique si nécessaire. Rincer complètement et sécher avec un chiffon ou une peau de daim douce.

Ne pas permettre aux résidus d'aliments sucrés (tels que la confiture) de se fixer à l'intérieur du four. S'ils demeurent fixés pour trop longtemps, ils pourraient créer un trou dans l'émail du four.

8.2 Nettoyage des pièces de la table de cuisson

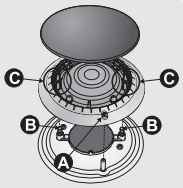
8.2.1 Grilles

Enlever les grilles. Nettoyer avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif, en enlevant toute accumulation sèche. Replacez les grilles sur la table de cuisson.

8.2.2 Cuvettes, têtes et brûleurs

Les cuvettes et les têtes des brûleurs peuvent être enlevés pour un nettoyage plus facile. Les laver dans l'eau chaude à l'aide d'un détergent non abrasif, en s'assurant que tous les dépôts soient enlevés, et les mettre de côté pour le séchage complet.

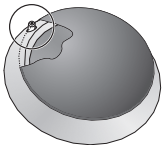
À NOTER : Replacer les cuvettes sur les têtes du brûleur, en s'assurant que les fentes A soient parfaitement alignées avec les projections sur les brûleurs.



Ne jamais laver ces pièces dans le lave-vaisselle.

8.2.3 Bougies d'allumage

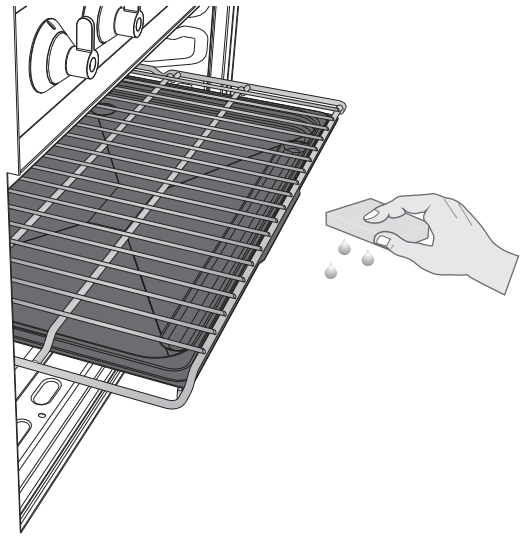
Pour une meilleure performance, la bougie d'allumage doit toujours être très propre. Les vérifier fréquemment, et les essuyer avec un essuie-tout humide si nécessaire. Enlever les résidus brûlés à l'aide d'un cure-dent en bois ou d'une aiguille ou d'une goupille droite.



8.3 Nettoyage du four

À NOTER : Pour assurer la longévité de votre appareil, le four doit être nettoyé régulièrement. Permettre au four de refroidir avant le nettoyage.

- Enlever toutes les parties amovibles.
- Nettoyer les grilles avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif. Rincer et faire sécher.
- La porte peut être enlevée pour un nettoyage plus facile (voir paragraphe "9.1 Enlever la porte").



8.4 Vitre de la porte du four

La vitre de la porte du four devrait toujours être gardée propre. Utiliser une serviette de papier absorbante pour le nettoyage. Dans le cas de taches persistantes, nettoyer avec une éponge humide et un détergent domestique commun.

À NOTER : Ne pas utiliser des agents de nettoyage abrasifs ou corrosifs pour nettoyer la vitre de la porte du four (ex : poudres, nettoyant vaporisateur pour fours ou tampons de laine d'acier).
Ne pas utiliser des matériaux rugueux ou abrasifs ou des racloirs en métal pour nettoyer la vitre de la porte du four puisqu'ils peuvent endommager la surface ou briser la vitre.

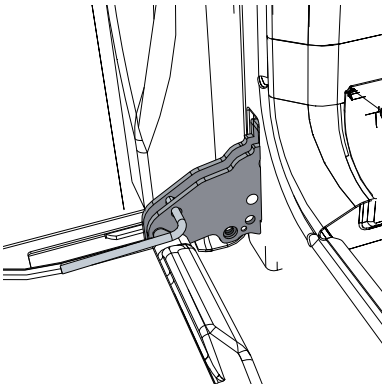
9. ENTRETIEN SPÉCIAL

Le four peut nécessiter un entretien spécial ou le remplacement des pièces sujettes à l'usure telles que les joints d'étanchéité, les ampoules, etc. Les consignes suivantes expliquent comment effectuer ces opérations d'entretien mineures.

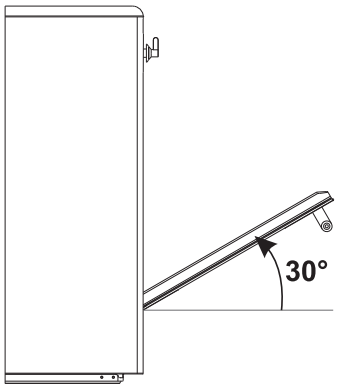
AVERTISSEMENT **DANGER DE CHOC ÉLECTRIQUE**

Avant d'effectuer l'entretien, déconnecter l'appareil de son alimentation électrique.

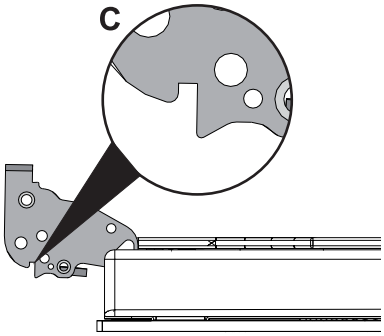
9.1 Enlever la porte



Ouvrir la porte complètement. Insérer une goupille dans le trou dans la charnière. Répéter cette opération sur les deux charnières.



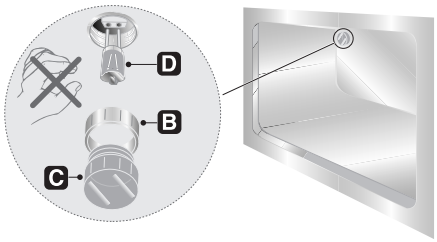
Saisir la porte sur les deux côtés à l'aide des deux mains, la lever à un angle d'environ 30°, et l'enlever.



Pour rassembler la porte, placer les charnières dans les fentes correspondantes dans le four, en s'assurant que les sections rainurées C se reposent complètement au fond des fentes. Baisser la porte et enlever les goupilles des trous dans les charnières une fois qu'elle est en place.

9.2 Remplacer l'ampoule du four

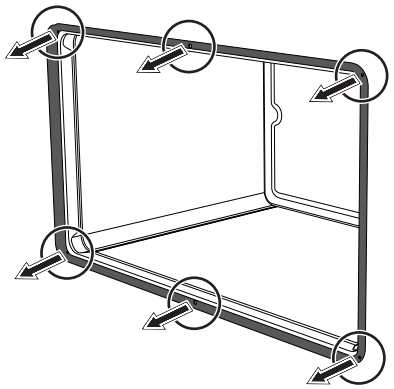
Enlever le dispositif de protection supérieur **A** et l'anneau **B** ainsi que le couvercle en vitre **C**, le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Remplacer l'ampoule **D**. Remonter l'anneau **B**, le couvercle **C** et le dispositif de protection supérieur **A**.



À NOTER : Utiliser des ampoules pour four seulement (T 600°F).

9.3 Enlever le joint d'étanchéité de la porte du four

Afin de nettoyer le four à fond, le joint d'étanchéité de la porte du four peut être enlevé. Avant d'enlever le joint d'étanchéité, enlever la porte du four comme indiqué ci-dessus. Lever les onglets aux coins comme il est démontré dans la figure.



9.4 Lubrifier les vannes des brûleurs de surface

Avec le temps, les vannes de gaz des brûleurs de surface peuvent devenir raides ou bloqués. Les nettoyer intérieurement et les lubrifier. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié.